

Le Ricette

Tutto il buono del mondo in un blog

Panzerotti pomodoro e mozzarella

Strawberry · Thursday, November 12th, 2009

Ingredienti: (4 persone)

- 500 gr di farina bianca
- 18 gr lievito di birra
- 500 gr pomodori pelati
- 300 gr mozzarella
- un mazzetto di basilico
- olio extravergine d'oliva e sale

Preparazione:

Mettere la farina sul tavolo,sciogliere il lievito in acqua tiepida con un pizzico di sale,unitelo alla farina,aggiungete ancora due bicchieri d'acqua e un cucchiaino d'olio,impastate fino ad ottenere un panetto elastico; formate una palla incidete una croce sopra e fatela riposare per circa un'ora,quindi dividete il panetto secondo come volete grandi i panzerotti stendete la pasta con il mattarello e formate dei dischi. ripieno:riducete la mozzarella a pezzetti e unitela ai pelati in polpa e al basilico a pezzetti.Mettete su ogni disco di pasta un pò del composto aggiungete un pò di sale e chiudete i panzerotti friggeteli con abbondante olio fino a che non risultano belli gonfi e dorati.

This entry was posted on Thursday, November 12th, 2009 at 3:54 pm and is filed under [Italiane](#), [Pizze](#), [Pugliesi](#)

You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can skip to the end and leave a response. Pinging is currently not allowed.